BQ1AD4T243

# Einbau-Backofen

## Bedienungsanleitung und Gartabellen

Planet First **100 % Recycled Paper**

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG

BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 1 7/16/2013 3:54:26 PM

# Zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen SAMSUNG Einbauofen entschieden haben.
Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen. Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Backofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie sie für spätere Nutzung bereit.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

| ⚠ | | |
|---|---|---|
| **ACHTUNG oder VORSICHT** | **Wichtig** | **Hinweis** |

# Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Backofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

## ELEKTRISCHE SICHERHEIT

Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

- Dieses Haushaltsgerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.
- Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG Kundendienstcenter oder Ihrem Händler in Verbindung.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Geräte mit fest installiertem Netzanschluss)
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Geräte mit Netzkabel)
- Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht den Backofen berühren.
- Der Backofen wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.
- Der Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Klappe.
- Die Stromversorgung des Geräts wird bei Reparaturen oder beim Reinigen ausgeschaltet.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Herd stecken.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn die Wasserzufuhr beschädigt ist.

- Wenn die Patrone gerissen oder gebrochen ist, verwenden Sie sie nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
- Andernfalls kann dies zum Tod führen.

⚠ **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.

⚠ **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Backofens nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

⚠ **ACHTUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 2 7/16/2013 3:54:26 PM

# SICHERHEIT IM BETRIEB

- Dieser Backofen ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.
- Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Backofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Backofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
- Lagern Sie kein entflammbares Material im Backofen.
- Die Backofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.
- Passen Sie beim Kochen auf, wenn Sie die Backofentur öffnen. Heißluft und Dampf können schnell aus dem Backofen austreten.
- Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Backofens in Kontakt kommt.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
- Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Backofen in Gebrauch ist.
- Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Kuchenblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Backofenboden, wenn dieser heiß ist. Dies konnte Schäden der Emailleoberfläche verursachen.
- Die Backofentur muss während des Kochens geschlossen sein.
- Verkleiden Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Kuchenbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie sperrt die Hitze aus, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Kochergebnissen kommen kann.
- Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Backofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
- Stellen Sie keine Backwaren auf die offene Backofentur.
- Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Achten Sie beim Offnen oder Schließen der Geratetur darauf, dass sich keine Kinder in der Nahe aufhalten, da diese andernfalls gegen die Tur laufen oder sich die Finger in der Geratetur quetschen konnten.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Backofens nicht berühren.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
- Während des Reinigungsprogramms können die Oberflächen heißer als üblich werden und deshalb sollten Sie Kinder fernhalten.
- Verschüttetes muss vor dem Reinigen entfernt werden und im Reinigungshandbuch angegebene Utensilien können beim Reinigen im Backofen gelassen werden.
- Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor der Dampfreinigung oder Selbstreinigung aus dem Backofen entfernen.
- Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden.

⚠ **ACHTUNG:** Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, selbst wenn Sie mit dem Kochen fertig sind.

# HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

## Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig.
- Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien im entsprechenden Behälter bei Ihrer örtlichen Annahmestelle.

## Entsorgen von Altgeräten

⚠ **ACHTUNG:** Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.

Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und entfernen das Netzkabel.
Für den Umweltschutz ist es wichtig, dass Altgeräte auf ordnungsgemäße Weise entsorgt werden.

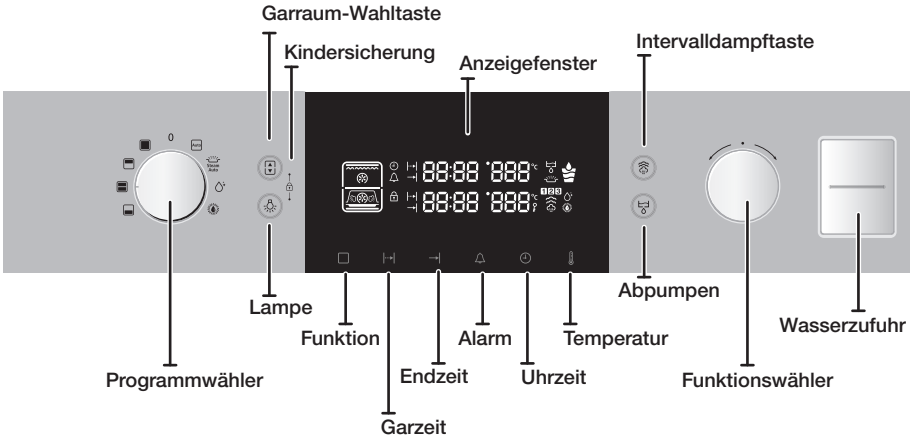
- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.
- Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.





BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 3 7/16/2013 3:54:26 PM

# Bedienelemente des Backofens




**Design der Gerätefront**

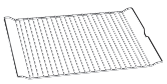
Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen (Stahl, Weiß, Schwarz und Glas) erhältlich. Änderungen des Designs zur Verbesserung der Qualität vorbehalten.

# Zubehör

Ihr neuer Samsung-Backofen wird mit einer Vielzahl von Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Mahlzeiten nützlich sein können.

**VORSICHT:** Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör ordnungsgemäß eingesetzt ist. Bleche müssen in einem Abstand von mindestens 2 cm vom Boden des Backofens eingesetzt werden, da anderenfalls ihre Emaillierung beschädigt werden könnte.

**Garraum-Teiler (auf Wunsch lieferbar)**
SiSie müssen den Garraum-Teiler einsetzen, wenn Sie den Backofen im Doppel-Garraummodus verwenden möchten. Der Garraum-Teiler trennt den oberen vom unteren Garraum. Er muss in Einschub 3 eingesetzt werden.



**Kleiner Rost (auf Wunsch lieferbar)**
Der kleine Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Wenn Sie ihn in Verbindung mit der Fettpfanne einsetzen, verhindern Sie, dass Bratenfl üssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen.

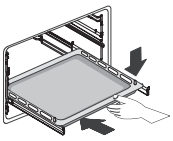
**Großer Rost (auf Wunsch lieferbar)**
Der große Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Sie können auch Bräter und andere Töpfe darauf stellen.



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 4 7/16/2013 3:54:27 PM

**Fettpfanne (auf Wunsch lieferbar)**
Die (tiefe) Fettpfanne ist gut zum Braten geeignet. Wenn Sie sie in Verbindung mit dem kleinen Rost einsetzen, verhindern Sie, dass Bratenflüssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen.

**Backblech (auf Wunsch lieferbar)**
Das (flache) Backblech kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden.
Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.



**Auszusgsschienen (auf Wunsch lieferbar)**

- Wenn Sie den Rost oder das Back- bzw. Bratblech einschieben möchten, ziehen Sie zunächst die Auszugsschienen einer bestimmten Einschubhöhe heraus.
- Legen Sie den Rost oder das Blech auf die Führungsschienen und schieben Sie diese dann vollständig in den Backofen.
  Schließen Sie die Backofentür erst, nachdem Sie die ausziehbaren Schienen vollständig in den Backofen geschoben haben.



# Testgerichte

**Gemäß EN 60350 und DIN44547**

**1. Grillen**
Heizen Sie den Backofen 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

| Lebensmittel | Gericht und Hinweise | Einschubhöhe | Kochmodus | Temperatur (°C.) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Toastbrot | Großer Rost | 5 | Großer Grill | 270 °C | 1. 1-2<br>2. 1-1½ |
| Beefburger* (12 Stück) | Kleiner Rost, Fettpfanne (zum Auffangen von Flüssigkeit) | 4 | Großer Grill | 270 °C | 1. 14-16<br>2. 4-6 |

*** Beefburger: Heizen Sie den Backofen 15 Minuten lang mit dem großen Grill vor.**



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 5 7/16/2013 3:54:27 PM

**2. Backen**

Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Backofen.
Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

| Lebensmittel | Gericht und Hinweise | Einschubhöhe | Kochmodus | Temperatur (°C.) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Streifengebäck | Backblech | 3 | Ober- und Unterhitze | 150-170 | 20-30 |
| | | 2 | Heißluft | 150-170 | 35-45 |
| | Backblech + Fettpfanne | 1 + 4 | Heißluft | 150-170 | 35-45 |
| Small Cakes | Backblech | 3 | Ober- und Unterhitze | 160-180 | 15-25 |
| | | 2 | Heißluft | 150-170 | 30-35 |
| | Backblech + Fettpfanne | 1 + 4 | Heißluft | 150-170 | 30-40 |
| Wasserbiskuit | Springform auf großem Rost (Dunkel beschichtet, ø 26 cm) | 2 | Ober- und Unterhitze | 160-180 | 25-35 |
| | | 2 | Heißluft | 150-170 | 35-45 |
| Apfelkuchen mit Hefe (Blech) | Backblech | 3 | Ober- und Unterhitze | 150-170 | 65-75 |
| | | 2 | Heißluft | 150-170 | 70-80 |
| | Backblech + Fettpfanne | 1 + 4 | Heißluft | 150-170 | 75-85 |
| Gedeckter Apfelkuchen | Großer Rost, 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm) | 1 Diagonal angeordnet | Ober- und Unterhitze | 170-190 | 70-90 |
| | Backblech + Großer Rost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm) | 1 + 3 | Heißluft | 170-190 | 80-100 |

*** Zwei Kuchen werden auf dem Rost hinten links und vorne rechts angeordnet.**

**** Zwei Kuchen werden in der Mitte und übereinander angeordnet.**

# Funktionen

Dieser Backofen bietet verschiedene Funktionen. Welche dieser Funktionen Sie aufrufen können hängt davon ab, in welcher Betriebsart (Doppel-Garraum oder großer Garraum) der Backofen läuft. Wählen Sie zwischen:

**Ober- und Unterhitze**

Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizsystem erzeugt. Diese Funktion sollte zum Backen von Kuchen und zum Braten von verschiedenerlei Gerichten verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 200 °C

**Heißluft**

Die mit zwei Heizringen erzeugte Hitze wird mit Lüftern im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte für Tiefgefrorenes und zum Backen verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 170 °C



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 6 7/16/2013 3:54:28 PM

**Oberhitze mit Heißluft**

Die durch das obere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von krossen Gerichten wie z.B. Fleisch verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 190 °C

**Unterhitze mit Heißluft**

Die durch das untere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Pizza, Brot und Kuchen verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 190 °C

**Kleiner Grill**

Die Wärme wird vom Kleinflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von kleineren Gerichten wie z.B. Fisch oder gefülltes Baguette verwendet werden, da diese eine geringere Hitze benötigen.
Empfohlene Temperatur: 240 °C

**Großer Grill**

Die Wärme wird vom Großflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Aufläufen wie z.B. Lasagne und zum Grillen von Fleisch verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 240 °C

**Heißluft mit Intervalldampf**

Die von den Heißluftelementen und den Lüftern erzeugte Wärme wird vom Dampf gleichmäßig aufgenommen und durch die Öffnung auf der Rückseite eingeleitet. Die Dampfintensität kann in drei Stufen eingestellt werden: Gering, Mittel und Hoch. Diese Betriebsart eignet sich besonders für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.

# Garraum ohne Garraum-Teiler

Bei Verwendung des großen Garraums arbeitet der Backofen wie ein konventioneller Backofen. Im großen Garraummodus können Sie alle Backofenfunktionen für große Lebensmittelmengen einsetzen.

**Wählen Sie den großen Garraummodus | 01**
Nehmen Sie den Garraum-Teiler aus dem Backofen, um den Garraum ungeteilt zu verwenden.

Bei Verwendung des großen Garraums können Sie alle Backofenfunktionen wählen.

| | | |
|---|---|---|
| **Großer Garraum** | | In dieser Betriebsart sind alle Funktionen verfügbar. Bei Verwendung des großen Garraums können Sie den Backofen in konventioneller Weise einsetzen. |

**Wählen Sie die Funktion | 02**
Wenn Sie die Taste **Funktion** drücken, beginnt die Funktionsnummer zu blinken.

Drehen Sie den **Funktionswähler** auf die gewünschte Position.

**03 | Stellen Sie die Temperatur ein**
Wenn Sie die Taste **Temperatur** drücken, blinkt die Temperaturanzeige.



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 7 7/16/2013 3:54:29 PM

# Optionen mit Garraum-Teiler

Dieser Backofen verfügt über das einzigartige Doppelgarraum-System. Wenn Sie zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten müssen, können Sie im oberen und unteren Garraum mit zwei verschiedenen Temperaturen arbeiten. Sie können auch, um Zeit und Energie zu sparen, entweder im oberen oder im unteren Garraum kochen.

**Wählen Sie den Doppel-Garraummodus | 01**
Setzen Sie den Garraum-Teiler in Einschub 3 ein, um den Doppel-Garraum zu verwenden.

Je nach eingestellter Betriebsart für den Doppel-Garraum können Sie zwischen diesen Funktionen wählen:

| | | |
|---|---|---|
| **Oberer Garraum** | | Heißluft \| Oberhitze + Heißluft \| Großer und Kleiner Grill<br>Oberhitze spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten. |
| **Doppel-Garraum** | | Ober- und Unterhitze in den beiden Braträumen getrennt<br>Mit dem Doppel-Garraum können Sie zwei Mahlzeiten mit unterschiedlichen Funktionen und Temperaturen zubereiten. |
| **Unterer Garraum** | | Heißluft \| Unterhitze + Heißluft \| Intervalldampf<br>Diese Betriebsart spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten. |

**HINWEIS:** Die Schritte 03/04 gelten für den oberen Garraum und die Schritte 06/07 für den unteren Garraum.

**HINWEIS:** Wählen Sie den Garraum durch Drücken der Garraum-Wahltaste.

**Garraum wählen | 02**
Drücken Sie die **Garraum-Wahltaste**. Die Garraumnummer blinkt.

**03 | Wählen Sie Oberhitze**
Wenn Sie die Taste **Funktion** drücken, beginnt die obere Funktionsnummer zu blinken.

**Stellen Sie die Temperatur für Oberhitze ein | 04**
Wenn Sie die Taste **Temperatur** drücken, blinkt die angezeigte Temperatur für Oberhitze.

Drehen Sie den **Funktionswähler** auf die gewünschte Position.

**05 | Garraum wählen**
Drücken Sie die **Garraum-Wahltaste**. Die Garraumnummer blinkt.

**Wählen Sie Unterhitze | 06**
Wenn Sie die Taste **Funktion** drücken, blinkt der angezeigte Wert für die Unterhitze.

**07 | Stellen Sie die Temperatur für Unterhitze ein**
Wenn Sie die Taste **Temperatur** drücken, blinkt die angezeigte Temperatur für Unterhitze.



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 8 7/16/2013 3:54:30 PM

# Intervalldampfgaren

Dieser Backofen verfügt über eine Funktion zum Dampfgaren. Mit der Dampfgarfunktion können Sie eine umfangreiche Palette von Rezepten verwenden.

**Nach jeder Nutzung der Dampfgarfunktion müssen Sie das Restwasser abfl ießen lassen. Aktivieren Sie die Entleerungsfunktion und stellen Sie sicher, dass kein Wasser mehr austritt.**

**Verfügbare Betriebsarten**
Sie können die Dampfgarfunktion in Verbindung mit dem großen **Garraum**, dem **Doppel-Garraum** und dem unteren Garraum einsetzen.

**Achtung:** Wenn Sie das Wasser nach Verwendung einer Dampfgarfunktion ablassen, können Keime und andere schädliche Materialien das Wasser im Backofen verunreinigen. Lassen Sie nach dem Dampfgaren das gesamte Wasser aus dem Backofen ab.

| | | |
|---|---|---|
| **Intervalldampf** | | Wählen Sie eine Intervalldampfstufe von 1 bis 3. |

## INFORMATIONEN ZU DEN ANZEIGESYMBOLEN

Die Anzeigesymbole in der Anzeige bieten Informationen zur Unterstützung beim Dampfgaren an.

| | | |
|---|---|---|
| **WASSERSTAND** | | Blinken: Kein Wasser im Backofen.<br>• Stufe 1: Niedrig<br>• Stufe 2: Mittel<br>• Stufe 3: Hoch |
| **DAMPFINTENSITÄT (Stufe 1-Stufe 3)** | 1 2 3 | Wählen Sie die Intervalldampfstufe je nach Geschmack und Rezept.<br>• Stufe 1: Niedrig<br>• Stufe 2: Mittel<br>• Stufe 3: Hoch |
| **ENTLEEREN DES WASSERS** | | Blinken: Lassen Sie nach dem Dampfgaren das gesamte Wasser aus dem Backofen ab. Unmittelbar nach dem Dampfgaren ist dies nicht möglich, damit Ihre Sicherheit nicht gefährdet wird. Wenn das Wasser noch heiß ist und Sie drücken auf die Taste zum Entleeren des Backofens, wird in der Anzeige der Hinweis „Hot (Heiß)“ angezeigt.<br>**HINWEIS:** Das blinkende Anzeigesymbol wird entfernt, wenn Sie die Entleerungsfunktion mindestens 1 Minute lang verwenden. |
| **ENTKALKEN** | | Blinken: Das Gerät muss entkalkt werden.<br>Der Entkalkungsvorgang umfasst insgesamt 6 Schritte. Weitere Informationen entnehmen Sie dem Abschnitt „Entkalken und Reinigen“ im Handbuch. |
| **AUTOMATIKPROGRAMM MIT INTERVALLDAMPF** | | Wenn Sie die Funktion „Automatikprogramm mit Intervalldampf“ verwenden, erscheint das folgende Anzeigesymbol. |





BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 9 7/16/2013 3:54:31 PM

# DAMPFGAREN

Beim Dampfgaren kommt es zur Kondensation von Wasser. Dies ist normal.

Vergessen Sie nicht, das Restwasser zu entfernen, ehe Sie die Dampfgarfunktion verwenden. Verwenden Sie zum Dampfgaren normales Trinkwasser.

**HINWEIS:** Genaue Informationen zu den Tasten erhalten Sie im Abschnitt „Einstellungen“ des Handbuchs.

**1.** Wählen Sie eine Kochfunktion mit Intervalldampf..

Verwenden Sie Intervalldampf für den großen Garraum, den Doppel-Garraum und den unteren Garraum.

**2.** Gießen Sie Trinkwasser in den Wassereinfüllstutzen.

Drücken Sie den Wassereinlass nach unten, um ihn zu öffnen, und gießen Sie dann Trinkwasser hinein.

Kontrollieren Sie den Wasserstand anhand des Symbols in der Anzeige.

Drücken Sie den Wassereinlass noch einmal nach unten, um ihn wieder zu schließen.

**Achtung:** Wenn der Tank voll ist, ertönt ein Warnsignal. Geben Sie dann kein weiteres Wasser mehr hinein.

**Garzeit**

**Endzeit**

**Intervalldampfstufe**

**3.** Stellen Sie die Garzeit oder die Endezeit ein.

Wenn Sie mit Intervalldampf kochen möchten, stellen Sie die Intervalldampfstufe 1 bis 3 mit der Intervalldampftaste ein.

**4.** Lassen Sie nach dem Dampfgaren das gesamte Wasser ab.

Lassen Sie nach dem Dampfgaren das gesamte Wasser aus dem Backofen ab. Drücken Sie dazu die Entleerungstaste. Kontrollieren Sie, dass kein Wasser mehr austritt.

**HINWEIS:** Unmittelbar nach dem Dampfgaren ist dies nicht möglich, damit Ihre Sicherheit nicht gefährdet wird. Wenn das Wasser noch heiß ist und Sie drücken auf die Taste zum Entleeren des Backofens, wird in der Anzeige der Hinweis „Hot (Heiß)“ angezeigt.

**Achtung:** Schließen Sie den Wassereinlass nicht, solange Sie das Wasser ablassen.

**Achtung:** Öffnen Sie die Tür nach dem Dampfgaren langsam und vorsichtig. Der Dampf im Innern des Backofens ist so heiß, dass Sie sich daran verbrühen können.

**HINWEIS:** Lassen Sie die Backofentür nach dem Dampfgaren offen stehen, damit der Innenraum trocknen kann.



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 10 7/16/2013 3:54:32 PM

# Zubereitungshinweise

## OBER- UND UNTERHITZE

Es wird empfohlen, den Backofen konventionell vorzuheizen.

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Zubehör | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Ganzes Hähnchen (800-1300 g)**<br><br>Mit Öl bestreichen und würzen<br><br>Legen Sie das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Backofen und drehen Sie es nach der halben Zeit um. | 2 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 200-220 °C | 50-70 |
| **Schweinebraten mit Kruste (1500-2000 g)**<br><br>Legen Sie den Braten mit der Schwarte nach unten in den Backofen und drehen Sie ihn nach der halben Zeit um. | 2 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 190-200 °C | 120-150 |
| **Tiefgefrorene Lasagne (500-1000 g)** | 3 | Großer Rost | 180-200 °C | 40-50 |
| **Ganzer Fisch (z.B. Dorade) (300-1000 g)**<br>3-4 auf jeder Seite einschneiden.<br>Mit Öl beträufeln. | 3 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 240 °C | 15-20 |
| **Fischfilet (500-1000 g)**<br>3-4 auf jeder Seite einschneiden.<br>Mit Öl beträufeln. | 3 | Backblech | 200 °C | 13-20 |
| **Tiefgefrorene Koteletts (350-1000 g)**<br>Hackfleisch, mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung<br>Mit Öl beträufeln. | 3 | Backblech | 200 °C | 25-35 |
| **Tiefkühlkotelett, Hackfleisch, Möhre, Rote Beete oder Kartoffel (350-1000 g)**<br>Mit Öl beträufeln. | 3 | Backblech | 200 °C | 20-30 |





BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 11 7/16/2013 3:54:32 PM

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Zubehör | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Schweinekoteletts (500-1000 g)** Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern | 3 / 2 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 200 °C | 40-50 |
| **Backkartoffel (halbiert) (500-1000 g)** | 3 | Backblech | 180-200 °C | 30-45 |
| **Roulade mit Pilzfüllung, tiefgefroren (500-1000 g)** Mit Öl beträufeln. | 3 | Backblech | 180-200 °C | 40-50 |
| **Biskuit (250-500 g)** | 2 | Großer Rost | 160-180 °C | 20-30 |
| **Marmorkuchen (500-1000 g)** | 2 | Großer Rost | 170-190 °C | 40-50 |
| **Hefekuchen mit Obst und Streuseln auf Blech (1000-1500 g)** | 2 | Backblech | 160-180 °C | 25-35 |
| **Muffins (500-800 g)** | 2 | Großer Rost | 190-200 °C | 25-30 |

## HEISSLUFT

Es wird empfohlen, den Backofen mit Heißluft vorzuheizen.

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Zubehör | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Lammkarrée (350-700 g), Mit Öl bestreichen und würzen** | 3 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 190-200 °C | 40-50 |
| **Backbananen** (3-5 Stücke), Oberseite einschneiden, 10-15 g Schokolade dazugeben, 5-10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln. | 3 | Großer Rost | 220-240 °C | 15-25 |
| **Backäpfel** 5-8 Stck à 150-200 g Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Feuerfestes Gefäß verwenden. | 3 | Großer Rost | 200-220 °C | 15-25 |
| **Hacksteak (300-600 g)** Mit Öl beträufeln. | 3 | Backblech | 190-200 °C | 18-25 |
| **Hackfleischroulade mit Füllung, russische Art (500 g-1000 g)** Mit Öl bestreichen | 3 | Backblech | 180-200 °C | 50-65 |
| **Tiefgefrorene Kroketten (500-1000 g)** | 2 | Backblech | 180-200 °C | 25-35 |



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 12 7/16/2013 3:54:32 PM

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Zubehör | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Tiefgefrorene Backofen-Pommes (300-700 g)** | 2 | Backblech | 180-200 °C | 20-30 |
| **Tiefgefrorene Pizza (300-1000 g)** | 2 | Großer Rost | 200-220 °C | 15-25 |
| **Apfelkuchen mit Mandeln (500-1000 g)** | 2 | Großer Rost | 170-190 °C | 35-45 |
| **Frische Croissants (200-400 g) (Fertigteig)** | 3 | Backblech | 180-200 °C | 15-25 |

## OBERHITZE MIT HEISSLUFT

Es wird empfohlen, den Backofen mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Zubehör | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Schweinekoteletts (1000 g)** Mit Öl bestreichen und würzen | 3 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 180-200 °C | 50-65 |
| **Schweineschulter in Folie (1000-1500 g)** Marinieren | 2 | Backblech | 180-230 °C | 80-120 |
| **Ganzes Hähnchen (800-1300 g)** Mit Öl bestreichen und würzen Legen Sie das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Backofen und drehen Sie es nach der halben Zeit um. | 2 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 190-220 °C | 45-65 |
| **Fleisch- oder Fischsteaks (400-800 g)** Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern | 3 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 180-200 °C | 15-35 |
| **Hähnchenteile (500-1000 g)** Mit Öl bestreichen und würzen | 4 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 200-220 °C | 25-35 |
| **Bratfisch (500 g-1000 g)** Feuerfestes Gefäß verwenden Mit Öl bestreichen | 2 | Großer Rost | 180-200 °C | 30-40 |
| **Rinderbraten (800-1200 g)** Mit Öl bestreichen und würzen | 2 | Kleiner Rost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben | 200-220 °C | 45-60 |





BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 13 7/16/2013 3:54:32 PM

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Zubehör | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Entenbrust (300-500 g)** | 4 | Kleiner Rost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben | 180-200 °C | 25-35 |

## UNTERHITZE MIT HEISSLUFT

Es wird empfohlen, den Backofen mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Zubehör | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Hefeteigstückchen mit Apfel, tiefgefroren (350-700 g)** | 3 | Großer Rost | 180-200 °C | 15-20 |
| **Kleine gefüllte Blätterteigstückchen, tiefgefroren (300-600 g) Mit Eigelb bepinseln und in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen).** | 3 | Backblech | 180-200 °C | 20-25 |
| **Klopse mit Sauce (250-500 g)** Feuerfestes Gefäß verwenden | 3 | Großer Rost | 180-200 °C | 25-35 |
| **Blätterteigstreifen (500-1000 g)** Mit Eigelb bepinseln | 3 | Backblech | 180 °C | 15-23 |
| **Cannelloni mit Sauce (250-500 g)** Feuerfestes Gefäß verwenden | 3 | Großer Rost | 180 °C | 22-30 |
| **Hefeteigpastete mit Füllung (600-1000 g)** Mit Eigelb bepinseln | 3 | Backblech | 180-200 °C | 20-30 |
| **Pizza, selbst gemacht (500-1000 g)** | 2 | Backblech | 200-220 °C | 15-25 |
| **Brot, selbst gemacht (700-900 g)** | 2 | Großer Rost | 170-180 °C | 45-55 |



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 14 7/16/2013 3:54:32 PM

## KLEINER GRILL

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem kleinen Grill vorzuheizen.
Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Blechs, Rosts usw.

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Zubehör | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Tiefgefrorener Back-Camembert (2-4 je 75 g)** In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln. | 3 | Großer Rost | 200 °C | 10-12 |
| **Tiefkühlbaguettes mit Belag (Tomate-Mozzarella, Schinken-Käse)** | 3 | Kleiner Rost + Backblech | 200 °C | 15-20 |
| **Tiefgefrorene Fischstäbchen (300-700 g)** In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln. Mit Öl beträufeln. | 3 | Kleiner Rost + Backblech | 200 °C | 15-25 |
| **Tiefgefrorene Fischfrikadellen (300-600 g)** In den kalten Backofen legen, mit Öl beträufeln. | 3 | Backblech | 180-200 °C | 20-35 |
| **Tiefgefrorene Pizza (300-500 g)** In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln. | 3 | Kleiner Rost + Backblech | 180-200 °C | 23-30 |

## GROSSER GRILL

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem großen Grill vorzuheizen.

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Zubehör | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Würstchen (dick) 5-10 Stück** | 4 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 220 °C | 5-8 Umdrehen 5-8 |
| **Würstchen (dünn) 8-12 Stück** | 4 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 220 °C | 4-6 Umdrehen 4-6 |
| **Toast 5-10 Stück** | 5 | Großer Rost | 240 °C | 1-2 Umdrehen 1-2 |





BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 15 7/16/2013 3:54:32 PM

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Zubehör | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Käsetoast<br>4-6 Stück | 4 | Kleiner Rost + Backblech | 200 °C | 4-8 |
| Tiefgefrorene Pfannkuchen mit Füllung russische Art (200-500 g) | 3 | Backblech | 200 °C | 20-30 |
| Rindersteaks<br>(400-800 g) | 4 | Kleiner Rost + Fettpfanne | 240 °C | 8-10<br>Umdrehen<br>5-7 |

## HEISSLUFT MIT INTERVALLDAMPF

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen mit Heißluft und Intervalldampf im Betrieb ohne Garraum-Teiler. Wir empfehlen, immer frisches Trinkwasser in den Wasserbehälter zu füllen. Lassen Sie altes Wasser mit der Funktion zum Entleeren ab, ehe Sie frisches Wasser einfüllen.

| Nahrungsmittel | Einschubhöhe | Zubehör | Dampfbetrieb (° C) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Brötchen | 2 | Backblech | Modus 3 / 180 °C | 15-20 |
| Blätterteigsticks mit Käse | 2 | Backblech | Modus 1 / 190 °C | 15-20 |
| Brot (selbst gebacken) | 2 | Backblech | Modus 3 / 180 °C | 40-50 |
| Pizza (selbst gebacken) | 2 | Backblech | Modus 2 / 200 °C | 35-45 |
| Gemüsegratin | 2 | Backblech | Modus 2 / 180 °C | 25-35 |
| Tiefgefrorene Pizza (nicht vorgebacken) | 2 | Backblech | Modus 2 / 205 °C | 15-20 |
| Lammbraten<br>(1,0-1,2 kg) | 2 | Fettpfanne mit kleinem Rost | Modus 1 / 160 °C | 1. Stufe: 40-50<br>2. Stufe: 35-45 |
| Rinderbraten<br>(1,0-1,2 kg) | 2 | Fettpfanne mit kleinem Rost | Modus 3 / 160 °C | 1. Stufe: 30-35<br>2. Stufe: 20-25 |
| Brathähnchen<br>(1,0-1,2 kg) | 2 | Fettpfanne mit kleinem Rost | Zuerst Modus 3 / 210 °C<br>Anschließend Modus 3 / 200 °C | 1. Stufe: 35-40<br>2. Stufe: 25-30 |
| Backfisch<br>(Forelle, Zander, Dorade) | 2 | Fettpfanne mit kleinem Rost | Modus 2 / 220 °C | 20-25 |
| Kleine Schokoladenkuchen | 2 | Backblech | Modus 1 / 160 °C | 25-30 |
| Tiefgefrorener Apfelstrudel | 2 | Backblech | Modus 2 / 200 °C | 35-40 |



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 16 7/16/2013 3:54:32 PM

# Einstellungen

Bei Verwendung des Garraum-Teilers können Sie für den oberen und unteren Garraum unterschiedliche Einstellungen verwenden (z.B. unterschiedliche Abschaltzeiten, Garzeiten, Temperaturen und Alarmeinstellungen). Drücken Sie die entsprechenden Tasten, um die Einstellungen für beide Garräume zu ändern und zu übernehmen:

Oberer Garraum
Unterer Garraum

Wählen Sie bei Verwendung des Garraum-Teilers den Garraum, ehe Sie Einstellungen übernehmen oder ändern



## UHRZEIT EINSTELLEN

Stellen Sie nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz noch vor dem ersten Einsatz die Uhrzeit ein.

12:00

**Stellen Sie die Stunde ein | 01**
Wenn Sie die Taste **Uhrzeit** drücken, blinkt die Stundenanzeige.

13:00

**Stellen Sie die Minuten ein | 02**
Wenn Sie die Taste **Uhrzeit** drücken, blinkt die Minutenanzeige.

Drehen Sie den **Funktionswähler** auf die gewünschte Zeit.

13:25

**03 | Bestätigen Sie die Zeit**
Drücken Sie die Taste **Uhrzeit** erneut, um die angezeigte Zeit zu übernehmen.

## GARZEIT EINSTELLEN

0:00

**Garzeit einstellen | 01**
Wenn Sie die Taste **Garzeit** drücken, blinkt der angezeigte Wert für die Garzeit.

1:30

**02 | Bestätigen Sie die Garzeit**
Drücken Sie die Taste **Garzeit** erneut, oder warten Sie 4 bis 5 Sekunden.

Drehen Sie den **Funktionswähler** auf die gewünschte Position.

## ENDZEIT EINSTELLEN

12:00

**Endzeit einstellen | 01**
Wenn Sie die Taste **Endzeit** drücken, blinkt der angezeigte Wert.

13:45

**02 | Bestätigen Sie die Endzeit**
Drücken Sie die Taste **Endzeit** erneut, oder warten Sie 3 Sekunden.

Drehen Sie den **Funktionswähler** auf die gewünschte Zeit.



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 17 7/16/2013 3:54:33 PM

## STARTVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Wenn die Garzeit eingegeben wird, nachdem die Endzeit bereits eingestellt wurde, startet und beendet das Gerät den Betrieb automatisch zur richtigen Zeit.

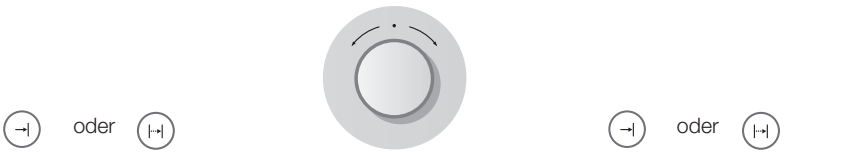
**< Beispiel >**

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit**, um die gewünschte Endzeit des Garvorgangs einzustellen.
2. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**, um die gewünschte Garzeit für Ihre Nahrungsmittel einzustellen.
   Die Uhrzeit für die Startverzögerung wird automatisch berechnet, und das Gerät wird erst bei Erreichen dieser Uhrzeit eingeschaltet.

**HINWEIS**: Die Startverzögerung steht im Doppelgarraumbetrieb nicht zur Verfügung. Die Einstellungen für die Garzeit, die Endzeit und die Startverzögerung können programmiert werden, nachdem die Garfunktion ausgewählt wurde.

**Warnung:** Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Gerät, wenn Sie die Startverzögerung verwenden, da sie sonst verderben. Da das Gerät bei Verwendung der Startverzögerungsfunktion nicht vorheizt, kann das Garergebnis leicht von dem unter normalen Garbedingungen (mit Vorheizen) abweichen.

## EINGESTELLTE ZEITEN ÄNDERN


oder
Wählen Sie die neue Zeit | 01
Wenn Sie die Taste Endzeit oder Garzeit drücken, blinkt der angezeigte Wert.
Drehen Sie den Funktionswähler.
oder
02 | Bestätigen Sie die geänderte Zeit
Wenn Sie die Taste Endzeit oder Garzeit drücken, blinkt der angezeigte Wert.

## TEMPERATUR ÄNDERN

200
Stellen Sie die Temperatur ein | 01
Wenn Sie die Taste Temperatur drücken, blinkt die Temperaturanzeige.
Drehen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Temperatur.
180
02 | Bestätigen Sie die Temperatur
Wenn Sie 4 bis 5 Sekunden lang warten, ist die neue Temperatur eingestellt.



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 18 7/16/2013 3:54:33 PM

## STELLEN SIE DEN KÜCHENWECKER EIN

**Stellen Sie den Küchenwecker ein | 01**
Wenn Sie die Taste **Alarm** drücken, blinkt die Alarmanzeige.

Drehen Sie den **Funktionswähler** auf die gewünschte Alarmzeit.

**02 | Bestätigen Sie den Alarm**
Drücken Sie die Taste **Alarm** erneut, oder warten Sie 3 Sekunden. Nun ist der Alarm eingestellt.

## DEAKTIVIEREN SIE DEN KÜCHENWECKER

Halten Sie die Taste **Alarm** zwei Sekunden lang gedrückt.
Die Alarmzeit wird ausgeblendet und die Zeit wird angezeigt.

## ZEITANZEIGE

Drücken Sie während des Kochens die Taste **Uhrzeit**, um die Uhrzeit anzuzeigen.

## TONSIGNAL

Um das Tonsignal zu aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die Tasten **Uhrzeit** und **Endzeit** 3 Sekunden lang gedrückt.

## LAMPE

Drücken Sie die Taste **Lampe** einmal, um die Beleuchtung anzuschalten, und zweimal, um sie auszuschalten.

Die untere Lampe ist als Zubehör erhältlich.

Drücken Sie bei Verwendung des Doppel-Garraums die Taste **Lampe** einmal für volle Beleuchtung, zweimal für Oberlicht, dreimal für Unterlicht und viermal, um sie auszuschalten.

## KINDERSICHERUNG

Halten Sie die **Garraum-Wahltaste und** die Tasten **Lampe** drei Sekunden lang gedrückt. Das Kindersicherungssymbol zeigt an, dass de Kindersicherung aktiviert wurde.

## INTERVALLDAMPFSTUFE

Um die Intensität der Intervalldampf-Funktion einzustellen, drücken Sie die Intervalldampftaste und wählen Sie eine Stufe von 1 bis 3.

## ABPUMPEN

Um das Wasser aus dem Backofen abzulassen, halten Sie die Taste **Entleeren** drei Sekunden lang gedrückt.
Drücken Sie noch einmal auf die Taste **Entleeren**, um das Ablassen des Wassers zu beenden. Das blinkende Anzeigesymbol wird entfernt, wenn Sie die Entleerungsfunktion mindestens 1 Minute lang verwenden.

**HINWEIS:** Wenn Sie das Entleeren nicht beenden, entscheidet der Backofen, wann das Entleeren beendet werden sollte und stoppt den Vorgang automatisch.





BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 19 7/16/2013 3:54:34 PM

# Automatikprogramme

Beim automatischen Garen haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen automatischen Programmen zum Kochen, Braten und Backen. Programmwähler

**Wählen Sie das Automatikprogramm | 01**
Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm. Drehen Sie dazu den **Bedienknopf** .

| Automatikprogramm

| Automatikprogramm mit Intervalldampf

**Programm einstellen | 02** Drücken Sie die Taste Funktion, um die gewünschte Betriebsart einzustellen.

**Stellen Sie das Rezept ein | 03**
Drehen Sie den **Funktionswähler**, um das gewünschte Rezept einzustellen.

**04 | Stellen Sie das Gewicht ein**
Drehen Sie den **Funktionswähler**, um das gewünschte Gewicht einzustellen.



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 20 7/16/2013 3:54:34 PM

# AUTOMATIKPROGRAMME OHNE GARRAUM-TEILER

In der folgenden Tabelle sind 25 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Diese können nur verwendet werden, wenn Sie mit einem einzigen Garraum arbeiten. Entfernen Sie immer den Garraum-Teiler. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Backofen legen.

| Nr. | Nahrungsmittel | Gewicht/ kg | Zubehör | Einschubhöhe | Hinweise |
|---|---|---|---|---|---|
| A-01 | Tiefgefrorene Pizza | 0,3-0,6<br>0,7-1,0 | Großer Rost | 2 | Legen Sie die tiefgefrorene Pizza auf die Mitte des großen Rosts. |
| A-02 | Tiefgefrorene Backofen-Pommes | 0,3-0,5 (dünn)<br>0,6-0,8 (dick) | Backblech | 2 | Verteilen Sie die tiefgefroren Pommes Frites auf dem Backblech. Die erste Einstellung gilt für dünne Pommes Frites, die zweite für breit geschnittene. |
| A-03 | Tiefgefrorene Backofen-Kroketten | 0,3-0,5<br>0,6-0,8 | Backblech | 2 | Verteilen Sie die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech. |
| A-04 | Lasagne (selbst gemacht) | 0,3-0,5<br>0,8-1,0 | Großer Rost | 3 | Bereiten Sie eine frische Lasagne zu oder nehmen Sie eine Fertigprodukt, und geben Sie die Zubereitung in eine ofenfeste Schüssel geeigneter Größe. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Backofens. |
| A-05 | Rindersteaks | 0,3-0,6<br>0,6-0,8 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 4 | Verteilen Sie marinierte Rindersteaks nebeneinander auf dem kleinen Rost. Beim Signalton wenden. Die erste Einstellung gilt für dünne Steaks, die zweite für dicke. |
| A-06 | Rinderbraten | 0,6-0,8<br>0,9-1,1 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 2 | Legen Sie das marinierte Roastbeef auf den kleinen Rost.<br>Beim Signalton wenden. |
| A-07 | Schweinefleisch | 0,6-0,8<br>0,9-1,1 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 2 | Legen Sie den marinierten Schweinebraten mit der Schwarte nach unten auf den kleinen Rost.<br>Beim Signalton wenden. |
| A-08 | Lammkoteletts | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 4 | Marinierte Lammkoteletts Verteilen Sie die Lammstücke auf dem kleinen Rost. Beim Signalton wenden.<br>Die erste Einstellung gilt für dünne Stücke, die zweite für dicke. |
| A-09 | Hähnchenteile | 0,5-0,7<br>1,0-1,2 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 4 | Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen.<br>Legen Sie die Hähnchenteile nebeneinander auf den kleinen Rost. |
| A-10 | Ganzes Hähnchen | 1,0-1,1<br>1,2-1,3 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 2 | Das ganze Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen.<br>Legen Sie das Hühnchen mit der Brust nach unten auf den kleinen Rost. Beim Signalton wenden. |
| A-11 | Entenbrust | 0,3-0,5<br>0,6-0,8 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 4 | Entenbrust zubereiten und mit der fetten Seite nach oben auf den Rost legen. Die erste Einstellung gilt für eine dünne Entenbrust, die zweite zwei dicke. |
| A-12 | Truthahnroulade | 0,6-0,8<br>0,9-1,1 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 4 | Truthahnroulade auf den kleinen Rost legen.<br>Beim Signalton wenden. |





BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 21 7/16/2013 3:54:35 PM

| Nr. | Nahrungsmittel | Gewicht/ kg | Zubehör | Einschubhöhe | Hinweise |
|---|---|---|---|---|---|
| A-13 | Gedämpfter Fisch | 0,5-0,7<br>0,8-1,0 | Großer Rost | 2 | Fisch abspülen und reinigen (Forelle, Zander, Brasse). Kopf an Schwanzflosse in eine ovale ofenfeste Glasform legen. Zwei bis drei Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit dem Deckel abdecken. |
| A-14 | Bratfisch | 0,5-0,7<br>0,8-1,0 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 4 | Die Fische Kopf an Schwanzflosse auf den kleinen Rost legen. Die erste Einstellung gilt für 2 Fische, die zweite für 4. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet. |
| A-15 | Lachssteaks | 0,3-0,4<br>0,7-0,8 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 4 | Lachssteaks auf den kleinen Rost legen.<br>Beim Signalton wenden. |
| A-16 | Backofenkartoffeln | 0,4-0,5<br>0,8-1,0 | Backblech | 2 | Kartoffeln abspülen und halbieren. Mit Olivenöll beträufeln und mit Kräutern würzen.<br>Gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Die erste Einstellung gilt für kleine Kartoffeln (je 100 g) und die zweite für große Backofenkartoffeln (je 200 g). |
| A-17 | Grillgemüse | 0,4-0,5<br>0,8-1,0 | Fettpfanne | 4 | Legen Sie Gemüse, z.B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten in die Fettpfanne. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. |
| A-18 | Gemüsegratin | 0,4-0,6<br>0,8-1,0 | Großer Rost | 2 | Gemüsegratin in einer runden ofenfesten Form zubereiten. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Backofens. |
| A-19 | Marmorkuchen | 0,5-0,6<br>0,7-0,8<br>0,9-1,0 | Großer Rost | 2 | Geben Sie den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform geeigneter Größe. |
| A-20 | Tortenboden | 0,3-0,4<br>(groß)<br>0,2-0,3<br>(Törtchen) | Großer Rost | 2 | Geben Sie den Teig in eine gebutterte Springform. Die erste Einstellung gilt für einen Tortenboden, die zweite für 5-6 kleine Törtchen. |
| A-21 | Rührkuchen/Biskuit | 0,4-0,5<br>(mittelgroß)<br>0,2-0,3<br>(klein) | Großer Rost | 2 | Teig auf ein rundes schwarzes Backblech legen.<br>Die erste Einstellung gilt für ein Backblech mit 26 cm Durchmesser und die zweite für ein Backblech mit 18 cm Durchmesser. |
| A-22 | Muffins | 0,5-0,6<br>0,7-0,8 | Großer Rost | 2 | Geben Sie den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für zwölf Muffins. Die erste Einstellung gilt für kleine Muffins, die zweite für große. |
| A-23 | Brot | 0,7-0,8<br>(weiß)<br>0,8-0,9<br>(Vollkorn) | Großer Rost | 2 | Bereiten Sie den Teig nach den Angaben des Herstellers zu und geben Sie ihn in eine schwarze Rechteckform (Länge: 25 cm).<br>Die erste Einstellung gilt für Weißbrot (0,7-0,8 kg) und die zweite (0,8-0,9 kg) für Vollkornbrot. |
| A-24 | Pizza<br>(selbst gemacht) | 1,0-1,2<br>1,3-1,5 | Backblech | 2 | Legen Sie die Pizza auf das Blech. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wir empfehlen die Einstellung 1 (1,0-1,2 kg) für Pizzas mit dünnen Böden und Einstellung 2 (1,3-1,5 kg) für Pizzas mit viel Belag. |
| A-25 | Hefeteig gehenlassen | 0,3-0,5<br>0,6-0,8 | Großer Rost | 2 | Die erste Einstellung gilt für Pizzateig. Die zweite Einstellung ist für Kuchenteig mit Hefe und für Brotteig geeignet. Den Teig in ein großes, rundes und hitzefestes Gefäß geben und mit Frischhaltefolie abdecken. |



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 22 7/16/2013 3:54:35 PM

# AUTOMATIKPROGRAMME MIT INTERVALLDAMPF OHNE GARRAUM-TEILER

In der folgenden Tabelle sind 15 Automatikprogramme zum Backen, Schnellkochen, Braten und Grillen dargestellt. Diese können nur verwendet werden, wenn Sie mit einem einzigen Garraum arbeiten. Entfernen Sie immer den Garraum-Teiler. Es sind die entsprechenden Gewichte, das Zubehör, die Einschubhöhe und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Backofen legen.

| Nummer | Nahrungsmittel | Gewicht/kg | Zubehör | Einschubhöhe | Hinweise |
|---|---|---|---|---|---|
| S-01 | Brotteig/Hefeteig gehenlassen | 0,3-0,8 | Großer Rost | 2 | Teig in die Schüssel geben. |
| S-02 | Brötchen | 0,2-0,4 | Backblech | 2 | Legen Sie den Teig für 4-8 backfertige Brötchen nebeneinander auf Backpapier. |
| S-03 | Croissants | 0,2-0,4 | Backblech | 2 | Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers und bereiten Sie 4-8 Croissants aus Fertigteig zu. Nebeneinander auf das Backpapier legen. |
| S-04 | Baguettes | 0,4-0,8 | Backblech | 2 | Bereiten Sie 2-3 Baguettes vor und legen Sie sie längs auf das Backpapier. |
| S-05 | Weißbrot | 0,7-0,8 | Großer Rost | 2 | Geben Sie den Brotteig in eine 25 cm lange schwarze Kastenform. Stellen Sie die Form quer in den Backofen. |
| S-06 | Mischbrot/ Französischer Salzkuchen | 0,7-0,8 | Großer Rost | 2 | Geben Sie den Teig für den Salzkuchen in eine 25 cm lange schwarze Kastenform. Stellen Sie die Form der Länge nach in den Backofen. |
| S-07 | Vollkornbrot | 0,7-0,8 | Großer Rost | 2 | Geben Sie den Teig in eine 25 cm lange schwarze Kastenform. Stellen Sie die Form quer in den Backofen. |
| S-08 | Foccacia | 0,4-0,8 | Backblech | 2 | Bereiten Sie Foccacia, Pita oder Fladenbrot von je 400 g zu.. Nebeneinander auf das Backpapier legen. |
| S-09 | Pizza (selbst gemacht) | 1,0-1,2 | Backblech | 2 | Bereiten Sie eine viereckige Pizza zu. Backpapier verwenden. Verteilen Sie den Belag gleichmäßig auf der Pizza. |
| S-10 | Tiefgefrorene Pizza (nicht vorgebacken) | 0,3-0,5 | Großer Rost | 3 | Die Pizza in die Mitte des Rostes legen. |
| S-11 | Gemüsegratin | 0,8-1,0 | Großer Rost | 2 | Verwenden Sie eine hitzebeständige runde Form mit 25 cm Durchmesser. Geben Sie z. B. vorgekochte Kartoffelscheiben, eine Schicht Zucchinischeiben und Tomatenscheiben in die Schüssel und gießen Sie etwas Sahne dazu. Salzen und Pfeffern. Geriebenen Käse hinzufügen |
| S-12 | Rinderbraten | 1,0-1,2 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 2 | Fleisch (4-6 cm dick) mit Öl und Gewürzen bepinseln. Mit der fetten Seite nach unten auf den kleinen Rost legen. Beim Signalton wenden. |
| S-13 | Schweinebraten | 1,0-1,2 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 2 | Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der fetten Seite nach unten auf den kleinen Rost legen. Beim Signalton wenden. |
| S-14 | Brathähnchen | 1,0-1,2 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 2 | Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten auf den kleinen Rost legen. Beim Signalton wenden. |
| S-15 | Bratfisch | 0,6-0,8 | Fettpfanne mit kleinem Rost | 2 | Zwei bis drei ganze Fische nebeneinander (Kopf an Schwanzflosse) auf den kleinen Rost legen. Dieses Programm ist geeignet für z. B. Forellen, Dorade, Scholle oder Zander. |





BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 23 7/16/2013 3:54:35 PM

# Installation und Wartung

## INSTALLATION

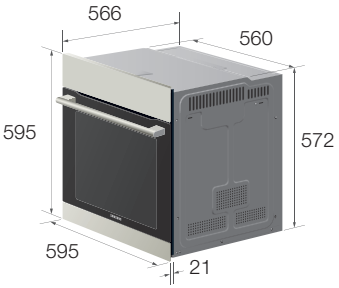
### ⚠ Sicherheitshinweise für die Installation

Die Installation dieses Backofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Sorgen Sie für Schutz vor Berührung Strom führender Teile, wenn Sie den Backofen installieren.
- Der Küchenschrank, in den der Backofen eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

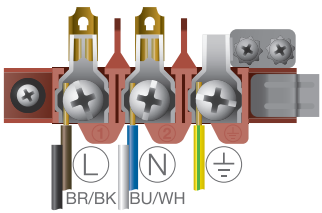
### Technische Daten

| | |
|---|---|
| Versorgungsspannung/-frequenz | 230 V~50 Hz |
| Nutzungsvolumen | 65 ℓ |
| Ausgangsleistung | 3650 W max. |
| Außenmaße (B x H x T) | 595 x 595 x 566 mm |
| Innenmaße (B x H x T) | 440 x 365 x 405 mm |




### Netzanschluss

Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Das Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min 1,5 m, 1,5 bis 2,5 $mm^2$) muss ausreichend lang sein, damit es an den Backofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor seinem Einbauschrank steht. Öffnen Sie die hintere Anschlussverkleidung des Backofens mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Kabel in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen. Das Gerät wird über die (⏚)-Klemme geerdet. Wenn der Backofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Backofens zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

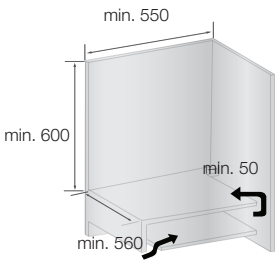



### Installation im Küchenschrank

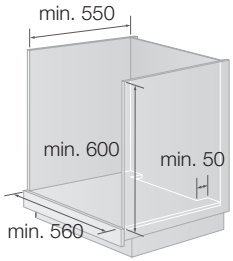
Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Einbau-Backofen, der in einen Ober- oder Unterschrank eingebaut wird.

- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Befestigen Sie den Backofen an beiden Seiten mit Hilfe von Schrauben.

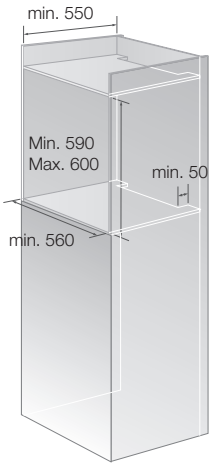
Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie von der Geräteklappe und von den Innenflächen des Backofens.




Luftdurchsatz




Unterschrank




Oberschrank



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 24 7/16/2013 3:54:36 PM

# ERSTREINIGUNG

## Reinigung vor Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Backofen gründlich, ehe Sie ihn zum ersten Mal verwenden. Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, Schleiftücher oder schleifende Substanzen, da diese die Backofenflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie warmes Wasser, Reinigungsmittel und ein weiches, sauberes Tuch, um das Backblech, die Fettpfanne, die Roste und das andere Zubehör sowie den Innenraum und die Eischübe an der Backofenseite zu reinigen. Die Frontpartie sollten Sie mit einem feuchten, weichen und sauberen Tuch reinigen.
Prüfen Sie, ob die Backofenuhr korrekt eingestellt ist und nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Backofen. Lassen Sie den Backofen eine Stunde lang bei 200°C bei Einfachhitze mit Heißluft laufen. Auf diese Weise verbrennen Sie sämtliche Produktionsrückstände im Backofen. Diese Rückstände erkennen Sie an ihrem unverkennbaren Geruch. Dies ist also normal. Achten Sie in dieser Zeit auf ausreichende Belüftung der Küche.



# FEHLERSUCHE

| PROBLEM | LÖSUNG |
|---|---|
| **Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht warm wird?** | • Ist evtl. der Backofen nicht angeschaltet? Backofen anschalten.<br>• Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Einstellen der Uhrzeit<br>• Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind.<br>• Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Sicherungsautomat ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Sicherungsautomaten wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker. |
| **Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht aufheizt, obwohl die Backofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?** | • Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung. |
| **Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Backofen nicht aufheizt?** | • Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung. |
| **Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?** | • Es hat einen Stromausfall gegeben. Stellen Sie die Uhrzeit ein. |
| **Was ist zu tun, wenn das Backofenlicht nicht angeht?** | • Die Backofenbeleuchtung ist defekt. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung. |
| **Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Backofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?** | • Nach der Verwendung läuft der Ventilator des Backofens solange weiter, bis der Backofen abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft. |

# INFORMATIONSCODES

| NUMMER | PROBLEM | LÖSUNG |
|---|---|---|
| | Sicherheitsabschaltung. Der Backofen läuft längere Zeit bei der eingestellten Temperatur. | Backofen ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie den Backofen vor der weiteren Benutzung abkühlen. |
| | Taste wird mehr als 10 Sekunden lang gedrückt. | Setzen Sie sich mit dem örtlichen Samsung Kundendienstcenter in Verbindung. |
| | Garraum-Teiler fehlt. Teiler wird falsch verwendet. | Setzen Sie den Garraum-Teiler für den Betrieb des oberen oder unteren Garraums oder des Doppel-Garraums ein. Entnehmen Sie den Garraum-Teiler für Einzelhitze. |
| | Ein Fehler des Backofens kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie den Backofen ab sofort nicht mehr. | Setzen Sie sich mit dem örtlichen Samsung Kundendienstcenter in Verbindung. |

1) ** Bezeichnet alle Zahlen.

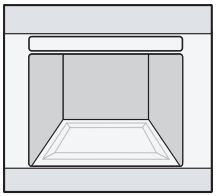


BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 25 7/16/2013 3:54:36 PM

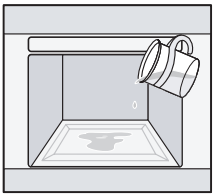
# Reinigung und Pflege

## **DAMPFREINIGUNG** (AUF WUNSCH LIEFERBAR)

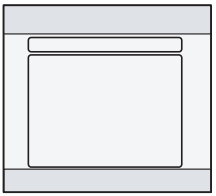
Wenn Ihr Backofen schmutzig ist und gereinigt werden muss, verwenden Sie die eingebaute Dampfreinigung. Die Dampfreinigung kann verwendet werden, wenn der Backofen abgekühlt ist.



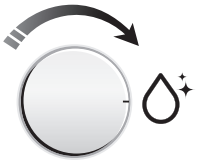
**1.** Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.



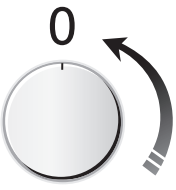
**2.** Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Backofens.



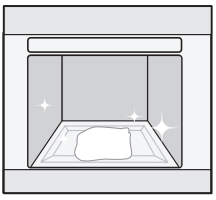
**3.** Schließen Sie die Backofentür.



**4.** Stellen Sie den Programmwähler auf Dampfreinigung. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken, und ein Signalton markiert das Ende.




**5.** Stellen Sie den Programmwähler auf Aus, um die Dampfreinigung zu beenden.



**6.** Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen sauberen Tuch.

**Hinweise zur Dampfreinigung**

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Klappe vor dem Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Öffnen sie die Backofentür und entfernen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Backofen, z. .B. über Nacht.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem Schwamm und Reinigungsmittel oder mit einer weichen Bürste. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Kunststoffkratzer entfernt werden.
- Kalkrückstände lassen sich mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- Entfernen Sie die Putzrückstände im Inneren des Backofens mit einem weichen Tuch und klarem Wasser. Vergessen Sie nicht, auch unter der Backofendichtung zu reinigen.
- Wenn der Backofen stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Backofens wiederholen.
- Wenn der Backofen stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, erst den hartnäckigen Schmutz mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Backofenreinigungsfunktion zu aktivieren.
- Nach dem Reinigen lassen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 15 ° geöffnet, damit die innere Emailleoberfläche vollständig trocknen kann.



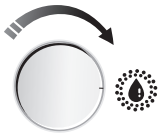
BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 26 7/16/2013 3:54:37 PM

# ENTKALKEN

In Verbindung mit der Dampfgarfunktion müssen Sie das Gerät regelmäßig entkalken. Der Backofen zählt die Dampfgarzeiten und teilt Ihnen davon ausgehend mit, wann Sie das Gerät entkalken müssen.

### 01 | Wählen Sie Entkalken

Wenn das Symbol blinkt, führen Sie diese 6 Schritte durch.



Nach den 6 Entkalkungsschritten wird das blinkende Symbol nicht mehr angezeigt.

**Achtung:** Wenn das Anzeigesymbol blinkt, können Sie nur noch maximal 2 Stunden dampfgaren. Sie können die Dampfgarfunktion danach erst dann wieder verwenden, wenn Sie die sechs Entkalkungsschritte durchgeführt haben.

**Achtung:** Kalkablagerungen aus Wasser sind ein normales Phänomen, das die Funktion dieses Backofens beeinträchtigen kann.

| **Entkalkerflüssigkeit** | 125 ml Entkalkerflüssigkeit + 1 ℓ Trinkwasser |
|---|---|

**Achtung**

- Verwenden Sie eine Entkalkerflüssigkeit speziell für Dampfgarer und Kaffeemaschinen.
- Verwenden Sie keine anderen Entkalkerprodukte wie z.B. für Spülmaschinen.

### 02 | Entkalken in 6 Schritten

| | | |
|---|---|---|
| **d-1** | | Lassen Sie das restliche Wasser aus dem Backofen ab. Halten Sie die Entleerungstaste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Entleeren zu beginnen und warten Sie dann, bis der Schritt d-2 automatisch startet. |
| **d-2** | | Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Stufe 3 mit Entkalkerflüssigkeit. Wenn die Entkalkerflüssigkeit die Stufe 3 erreicht, beginnt automatisch der Schritt d-3. |
| **d-3** | | Der Schritt d-3 (Entkalken) dauert 3 Stunden.<br><br>Nach 3 Stunden beginnt automatisch der Schritt d-4. |
| **d-4** | | Lassen Sie die gesamte Entkalkerflüssigkeit aus dem Backofen ab.<br><br>Halten Sie die Entleerungstaste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Entleeren zu beginnen und warten Sie dann, bis der Schritt d-5 automatisch startet. |
| **d-5** | | Füllen Sie den Wassertank zum Ausspülen mit frischem Wasser.<br><br>Wenn das Frischwasser die Stufe 3 erreicht, beginnt automatisch der Schritt d-6. |
| **d-6** | | Lassen Sie das gesamte Wasser aus dem Backofen ab.<br>Halten Sie die Entleerungstaste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Entleeren zu beginnen und warten Sie, bis das Entkalken abgeschlossen ist. |

**Wichtig:** Wenn Sie das Entkalken beginnen, müssen Sie alle 6 Schritte durchführen. Andernfalls müssen Sie das Entkalken noch einmal von Anfang an wiederholen, damit Sie die Dampfgarfunktion wieder verwenden können.





BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 27 7/16/2013 3:54:38 PM

## SCHNELLTROCKNEN

1. Lassen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 30 ° geöffnet.
2. Stellen Sie den Programmwähler auf den Betrieb ohne Garraum-Teiler.
3. Drücken Sie die Taste Funktion.
4. Stellen Sie das Gerät mit dem Funktionswähler auf Heißluftbetrieb.
5. Stellen Sie eine Garzeit von etwa 5 Minuten und eine Temperatur von 50 °C ein.
6. Schalten Sie den Backofen nach Ablauf dieser Zeit aus

## KATALYTISCHE EMAILLEOBERFLÄCHE (AUF WUNSCH LIEFERBAR)

Die auswechselbare Abdeckung ist mit einem dunkelgrauen katalytischen Email bedeckt, das im Heißluftbetrieb mit Öl und Fett verschmutzt werden kann. Diese Ablagerungen brennen bei Backofentemperaturen von 200° C und mehr ab, wie sie zum Beispiel beim Backen oder Braten auftreten. Höhere Temperaturen führen zu schnellerem Abbrennen.

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.
2. Reinigen Sie alle Innenflächen des Backofens, wie im Abschnitt zur Reinigung unten beschrieben.
3. Stellen Sie den Backofen auf Ober- und Unterhitze.
4. Stellen Sie die Temperatur auf 250 °C.
5. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang in Betrieb. Die Dauer hängt vom Grad der Verschmutzung ab. Die Restverschmutzung verschwindet mit jeder späteren Verwendung des Backofens bei hohen Temperaturen allmählich.

## MANUELLE REINIGUNG

⚠ **VORSICHT: STELLEN SIE SICHER, DASS DER BACKOFEN UND DAS ZUBEHÖR VOR DEM REINIGEN ABGEKÜHLT SIND.**

### Das Innere des Backofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Backofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Die Dichtung der Backofentur nicht von Hand reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Backofens zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger.

Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

### Das Äußere des Backofens

- Zum Reinigen der Außenflächen des Backofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

**Backofenfronten aus rostfreiem Stahl**

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder andere Schleifmittel. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

**Backofenfronten aus Aluminium**

- Wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab, und verwenden Sie dabei ein mildes Fensterreinigungsmittel.

### Zubehör

Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

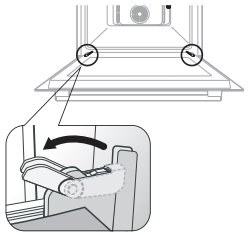


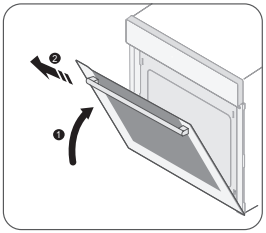
BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 28 7/16/2013 3:54:38 PM

## AUSBAU DER GERÄTETÜR

Im Normalfall darf die Backofentur nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

⚠ **VORSICHT:** Die Backofentur ist schwer.



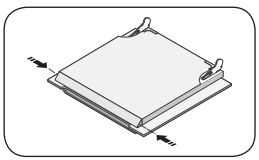


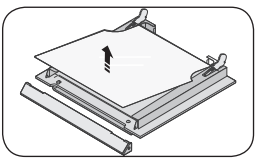
1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.
2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70 °). Fassen Sie die Backofentur mit beiden Händen in der Mitte und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.

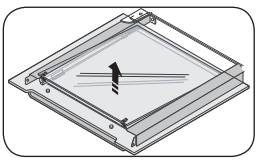
**WIEDER EINBAUEN:** Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.

## AUSBAU DES GLASEINSATZES DER GERÄTETÜR

Die Backofentur verfügt über 2 bis 4 gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.







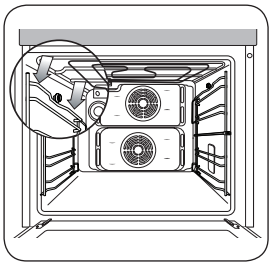
1. Drücken Sie die Tasten links und rechts neben der Tür.
2. Entfernen Sie die Abdeckung sowie das erste Glas aus der Tür.
3. Heben Sie das zweite Glas an, und reinigen Sie die Glasscheiben mit warmem Wasser oder Spülmittel und polieren Sie sie mit einem weichen sauberen Tuch, bis sie trocken sind.

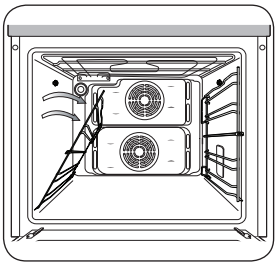
**WIEDER EINBAUEN:** Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge. Die verschiedenen Gerätetypen verfügen über jeweils 2 bis 4 Glaseinsätze. Achten Sie beim Einbau von Glas 1 (innen) darauf, dass der Aufdruck nach unten weist.

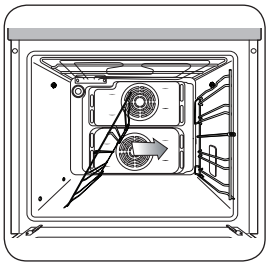


BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 29 7/16/2013 3:54:38 PM

## ABNEHMEN DER AUFNAHMEGITTER (AUF WUNSCH LIEFERBAR)







**1.** Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des seitlichen Gitters.

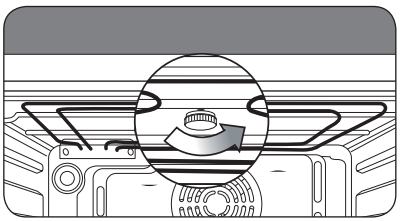
**2.** Drehen Sie das seitliche Gitter um etwa 45 °.

**3.** Ziehen Sie das seitliche Gitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.

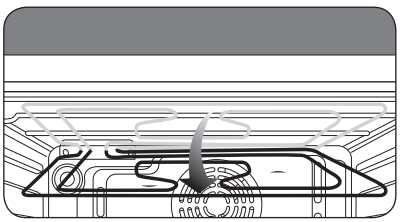
**WIEDER EINBAUEN:** Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

## SO REINIGEN SIE DAS OBERE HEIZELEMENT (AUF WUNSCH LIEFERBAR)

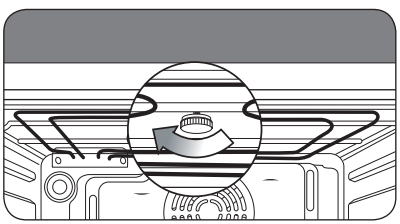
**1.** Entfernen Sie die obere Mutter. Drehen Sie sie zu diesem Zweck im Uhrzeigersinn, und halten Sie dabei das Heizelement fest.



Die Front des oberen Heizelements neigt sich nach unten.



**2.** Nach dem Reinigen heben Sie das Heizelement wieder zurück in seine ursprüngliche Stellung und ziehen die Mutter im Uhrzeigersinn fest.



**WIEDER EINBAUEN:** Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 30 7/16/2013 3:54:39 PM

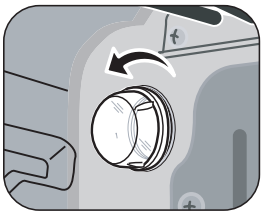
# AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

**Vorsicht - Gefahr von Stromschlägen! Ehe Sie die Glühbirne im Backofen austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßahmen:**

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Trennen Sie den Backofen vom Netz.
- Schützen Sie die Glühlampe im Backofen und die Glasabdeckung durch ein Tuch auf dem Backofenboden vor Zerbrechen.
- Glühlampen können Sie beim Samsung Kundendienst bzw. im Fachhandel erwerben.

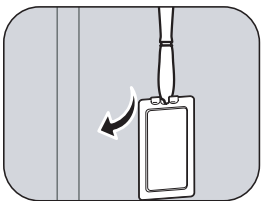


## Hintere Backofenlampe



1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Backofenbirne mit 25 Watt, 230 V.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung sowie den Metall- und den Blechring, sofern dies erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

## Seitliche Backofenlampe (Auf wunsch lieferbar)



1. Zum Entfernen der Glaskappe halten Sie deren unteres Ende mit einer Hand, während Sie ein scharfes Teil (beispielsweise ein Messer) zwischen das Glas und den Rahmen schieben.
2. Drücken Sie die Kappe dann heraus.
3. Nötigenfalls ersetzen Sie die Halogenleuchte durch eine bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe mit 25 bis-40 Watt, 230 V.

**Tipp:**

4. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.

# KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

**(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)**

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.



BQ1AD4T243_XEG_DG68-00382Z-03_DE.indd 31 7/16/2013 3:54:40 PM

Bei Fragen oder Hinweisen

| LAND | RUFEN SIE UNS AN | ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030-6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 0180 5 SAMSUNG bzw.<br>0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.) | www.samsung.com |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864) | |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815 56480 | |
| PORTUGAL | 808 20-SAMSUNG(808 20 7267) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch (German)<br>www.samsung.com/ch_fr (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

Code-Nr.: DG68-00382Z-03